

## FINCA LABARCA CRIANZA

*Un vino fiel a la tierra y fiel a nuestros principios, su paso por barrica le confiere la personalidad necesaria para auparse a los altares de los crianzas de Rioja.*

### TIPO DE VINO

Tinto con 12 meses en barricas de roble.

### VARIETADES

Tempranillo 100%.

### VIÑEDO

Selección de uvas de viñedos en vaso y espaldera situados a distintas altitudes y tipos de suelo. La ubicación del viñedo va desde la zona media de Lapuebla de Labarca hasta municipios a mayor altitud como Samaniego y Laguardia, a los pies de la Sierra de Cantabria.

### VINIFICACIÓN Y CRIANZA

La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable, con temperatura controlada durante 10 días. Parte de la fermentación maloláctica en barricas de roble americano y francés y parte en depósito de acero inoxidable durante 3 semanas. El vino es criado en barricas de roble americano y francés durante 12 meses.

### CALIFICACIÓN AÑADA 2017

Muy buena.



### NOTAS DE CATA

*'Un vino para repetir.'*

Crianza de añada que transporta a la copa el increíble terroir de nuestros viñedos. Tiene un profundo color rojo picota, capa alta y gran densidad. La nariz es intensa y golosa donde la fruta negra y los matices de chocolate se ensamblan en una perfecta armonía. La entrada en boca es suave y untuosa, el paso es aterciopelado, con un tanino armónico y recuerdos frutales y dulces al final del retrogusto.

### MARIDAJE

Pinchos, hongos, legumbres, carnes, pescados azules y quesos.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C - 16 °C.

### FORMATOS

Caja de 6 ó 12 botellas, tipo de cierre: rosca o corcho.  
Disponible código EAN.